

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

<b>Groep</b>	Hoofdgerechten met vlees	
<b>Seizoen</b>	Winter	
<b>Keuken</b>	Nederlands	<b>Lekker met</b>
<b>Beoordeling</b>	Goed	

## Ingrediënten

1 zakje	Gehaktkruiden Italiaans
1 stuk	Eieren
50 gram	Boter
20 gram	Paneermeel
200 gram	Geraspte kaas
500 gram	Aardappelpuree
500 gram	Rundergehakt
2 stuk	Uien
1 pak	Zuurkool

## Vorbereiding

Snij de zuurkool klein. Vet een grote ovenschaal in.

Maak het gehakt aan met het ei en de kruiden. Bak het gehakt rul in boter in een koekepan.

Verdeel de helft van de zuurkool over de bodem, vervolgens de helft van de uien en dan de helft van het gehakt. Smeer hierover de helft van de aardappelpuree. Maak zo nog eens vier laagjes. Strooi de geraspte kaas erover, hierover het paneermeel en daaroverheen hier en daar een klontje boter.

## Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Schuif de schotel erin en laat in 30 minuten gaar en warm worden.

## Wist u dat ...